

Kalte Vorspeisen

(Leichte Herbstküche)

Dreierlei von der Forelle aus eigenen Gewässern 17,75 €

Forellenterrine | Räucherforellenrille | Herbstkräuter marinierte
Forellenstreifen | Dips

Wildschein, Reh, Entenleber 17,00 €

Wildscheinterrine mit Baumkuchenmantel | Entenlebermousse auf
Backpflaumen Biscuit | gebratenes Rehfilet | getrüffelter Spitzkohl |
Zwetschgensorbet | Birnenkompott

Ausgefallenes von Kürbis, Kartoffel und Sellerie 16,00 €

Kürbisquiche | blaue und gelbe Kartoffeln | hausgemachtes
Kartoffelbrot | Crème brûlée von Sellerie

Warme Vorspeisen

(... oder für den kleinen Hunger)

Kleine Tapasvariation für 2 Personen	p.P. 18,00 €
Mini Paella Meeresfisch und Gamba kleine Kalbsfrikadelle scharfe Tomatensoße hausgemachte Ochsenschwanzravioli Echalottensoße geschmorter Pulpo Knoblauchöl	
Hausgemachte Bandnudel	18,00 €
Trüffelsoße schwarzer Trüffel (am Tisch frisch gehobelt)	
Spinat-Käse-Knödel	13,75 €
mit geschmelzten Tomaten	
Gebratene Knoblauchgarnelen (3 Stück)	14,75 €
Kräuter verschieden Dips	
Schnecken (6 Stück)	9,50 €
mit Kräuterschaum überbacken	
Kartoffelsuppe	
Mit Kartoffel-Blutwurstsäckchen	6,50 €
ohne Blutwurst	5,00 €
Kürbis-Apfel-Karottensuppe	
Mit Tartelette mit Räucherfischmousse	8,50 €
Ohne Tartelette	6,50 €